










Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du chef (Salade, emmental, tomates)	 Œufs durs mayonnaise	Duo de Céleri et champignons en rémoulade		Potage Crécy et vache qui rit (carottes)
 Emincé de bœuf mironton (céleris, tomates)	Couscous végétarien (semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)	 Sauté de poulet grand-mère (oignon et crème fraîche)	Saucisse de francfort *saucisse de volaille	Filet de saumon à la crème de citron
Gratin de choux-fleur		Haricots beurre	 Lentilles	Boulgour
	 Yaourt aromatisé		Comté	
Muffin aux pépites de chocolat	Kiwi	 Gâteau au yaourt	Banane	 Poire
		Pain et confiture Jus de fruits		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

